



Milchbrötchen

Description

Zutaten

300 Milliliter Milch
100 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Packung Trockenhefe
600 Gramm Mehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
3 EL Milch

Hagelzucker

Zubereitung

1. Zuerst in einer Schüssel die Milch mit Butter, Zucker und Salz verrühren, dann die Hefe dazugeben.

Dann unter R hren nach und nach das Mehl hinzugeben und die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. So abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Anschlie nd den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu einer Rolle formen und davon 12 gleich große St cke abschneiden.

3. Als nächstes ein Backblech mit Backpapier auslegen oder eine Auflaufform einfetten. Danach den Teig zu Brötchen formen und auf das Blech oder in die Form legen.

Etwas Platz zueinander lassen, da die Milchbrötchen noch aufgehen.
(Die Teiglinge zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen).

4. Jetzt das Eigelb mit der Milch vermengen und die Brötchen damit bestreichen. Gegebenenfalls Hagelzucker darüber streuen.

Die Milchbrötchen noch bei 210 Grad ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun [backen.Fertig!](#)



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 26, 2023

Author

jeanny

default watermark